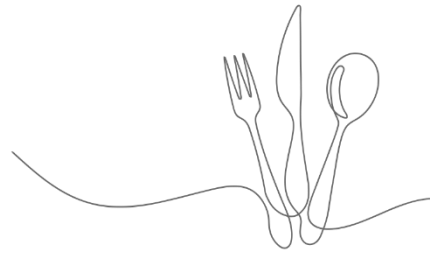


CAKE BRANDADE POIVRONS



Ingrédients

- ✓ 1 Barquette de 210g de brandade Enjolras ;
- ✓ 1 poivron rouge ;
- ✓ 140g de farine ;
- ✓ 1 sachet de levure ;
- ✓ 3 œufs ;
- ✓ 1 cuillère à soupe de crème épaisse.



Préparation

- Lavez, videz et rincer le poivron, puis coupez le en dés ;
- Faites-le revenir dans de l'huile d'olive, environ 10min pour qu'il devienne presque fondant ; assaisonnez et goûtez ;
- Au mixeur, mélanger la farine, la levure, un peu de sel (pas trop), poivre, la crème, 1 cuillère à café d'huile d'olive puis les œufs un à un ;
- **Incorporez la brandade Enjolras**, puis hors mixeur, ajouter délicatement les poivrons ;
- Versez dans un moule beurré ;
- Mettez dans le four préalablement chauffée th 7 (200°C) pendant environ 30 minutes ;

Variante

Vous pouvez remplacer les poivrons par des tomates séchées et/ou des olives vertes.



ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.